

Bildung mit Vollpension

Lernen und wohnen unter einem Dach



Werde Certified Meat Specialist – Sales

Die Fleischexperten im Verkauf

Dieser Kurs richtet sich gezielt an Ihr Verkaufspersonal und geht weit über die normalen Basics hinaus. Es ist eine verkürzte Form des Fleischsommeliers für ihr Team hinter der Theke.

Tauchen Sie ein in die Rassenkunde von Rind und Schwein, erfahren Sie alles über Aufzucht, Haltung sowie ethische Aspekte und werden Sie zum Sensorik-Experten bei der Verkostung. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Fleisch richtig schneiden und zerlegen und vermitteln Ihnen Grundkenntnisse der Fleischreifung.

Themen wie aktives Verkaufen, fachgerechte Beratung und langfristige Kundenbindung stehen ebenso auf der Agenda wie der Umgang mit Reklamationen. Denn Kundenzufriedenheit ist unser höchstes Ziel!

Hochkarätige Dozenten wie Fleischsommelier Ronny Paulusch, Metzger-Weltmeister Jörg Erchinger und Sternekoch Wolfgang Müller sorgen für ein rundum gelungenes Kursprogramm.

Melden Sie sich jetzt an und erweitern Sie Ihr Fachwissen und Ihre Verkaufskompetenz! Damit eröffnen Sie sich neue Chancen in der Fleischbranche!

KURSinHALTE:

- ✓ Fleisch in der Ernährung
- ✓ Rassenkunde Rind & Schwein
- ✓ Aufzucht & Haltung, moralische Aspekte, „Clockwork-Meat“
- ✓ Sensorik
- ✓ Nose to Tail
- ✓ Fleisch richtig schneiden
- ✓ Zubereitung
- ✓ Fleischreifung (Basics)
- ✓ Aktiver Verkauf
- ✓ Reklamationsmanagement
- ✓ Kundenbindung

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt

990,00 Euro zzgl. MwSt

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen und Getränke im Rahmen des Kurses.)

Vollverpflegung 17,00 € pro Tag zzgl.

MwSt. (Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Unterkunft im eigenen Wohnheim der

Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer)

Einzelzimmer oder Doppelzimmer zur

Einzelnutzung (inkl. Dusche, WC, kostenfreiem

WLAN): **35,00 € zzgl. MwSt. pro Nacht**

und pro Person



Termine & Anmeldung zum/zur Certified Meat Specialist – Sales

Beginnen Sie Ihren Erfolg – wir bereiten Ihnen den Weg dafür!

Kursanmeldung: per Fax senden an 0821/5 68 61-40 oder per E-Mail an info@fleischerschule.de

☐ **5. Januar bis 7. Januar 2027**

Nachname:	Vorname:	Geburtsdatum:
Straße, Hausnummer:	PLZ:	Wohnort:
E-Mail:	Telefon:	

Unterkunft (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- ☐ keine Unterkunft erwünscht oder
☐ Einzelzimmer oder
☐ Doppelzimmer

Verpflegung

- ☐ keine Verpflegung erwünscht
☐ Vollverpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen)
☐ Halbpension (Frühstück und Mittagessen)
☐ Mittagessen

Rechnung an Betrieb

☐ ja oder ☐ nein

Arbeitsstätte/Betrieb Name:		
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer:	Arbeitsstätte PLZ:	Arbeitsstätte Ort:
Arbeitsstätte E-Mail:	Arbeitsstätte Telefon:	

Durch das Versenden dieses ausgefüllten Formulars per Fax, E-Mail oder Post geben Sie ein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Unterrichts-, Unterbringungs- und Verpflegungsvertrages mit dem Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg ab. Der Vertrag kommt durch die Abgabe der Annahmeerklärung durch das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks zustande, die mit einer gesonderten E-Mail (Anmeldebestätigung) versandt wird. In dieser E-Mail oder in einer separaten E-Mail wird der Vertragstext (bestehend aus Umfang der gebuchten Leistungen und Auftragsbestätigung) dem Vertragspartner auf einem dauerhaften Datenträger (E-Mail oder Papiausdruck) zugesandt (Vertragsbestätigung). Mit Zustandekommen des Vertrages werden die gebuchten Leistungen zur Zahlung fällig. Das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks behält sich vor, alle im Zusammenhang mit einem Zahlungsverzug entstehenden Kosten der Rechtsverfolgung zuzüglich Zinsen gegenüber Ihnen geltend zu machen. Die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten zum Zweck der Kursanmeldung erfolgt in Übereinstimmung mit unseren Datenschutzregeln als vertragliche oder vorvertragliche Maßnahme sowie nach den Regelungen des Bundesdatenschutzgesetzes. Mit der Unterschrift stimmen Sie zu, dass im Zusammenhang mit Ihrer Anmeldung personenbezogene Daten gespeichert und verarbeitet werden. Weitere Informationen können Sie gerne in unseren Datenschutzhinweisen nachlesen. Absagen und Änderungen von Veranstaltungen aus wichtigen Gründen (z.B. Erkrankung des/der Referenten/-in, unzureichende Teilnehmerzahl) behalten wir uns vor. Sie werden in diesem Fall so rechtzeitig wie möglich informiert.

Ort, Datum:

Unterschrift: